

KEZELÉSI KÉZIKÖNYV

ELECTROLUX KÉSZÜLÉK CSALÁD

GÁZÜZEMŰ LÉGKEVERÉSES SÜTŐBERENDEZÉS

6GN1/1, 10GN1/1, 20GN1/1, 10GN2/1 ÉS 20GN2/1 TÍPUS



TARTALOM

FEJEZET	Oldal
01. Bevezetés	4
02. Ökológiai és környezetvédelmi információk	5
02.1 Csomagolás.....	5
02.2 Használat.....	5
02.3 Tisztítás.....	5
02.4 Leselejtezés.....	5
03. A kezelési kézikönyvben lévő ábrák listája	6
04. A készülék ismertetése	7
04.1 A készülék általános jellemzői.....	7
04.2 A készülék felépítése és főbb részegységei.....	7
04.3 A készülék anyagszerkezeti felépítése.....	9
04.4 A készülék adattáblája.....	9
04.5 A készülék technikai adatai.....	9
04.6 Nemzetközi szabvány megfelelés.....	9
05. A készülék telepítése	10
05.1 A készülék kicsomagolása és a csomagolás eltávolítása.....	10
05.2 A készülék elhelyezése.....	10
05.3 A készülék csatlakoztatása a füstgáz elvezető rendszerre.....	11
05.4 A készülék csatlakoztatása a vízhálózatra.....	12
05.5 A készülék csatlakoztatása a lefolyó rendszerre.....	12
05.6 A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra.....	13
05.7 A készülék csatlakoztatása a gázhálózatra.....	14
05.7.1 A készülék működéséhez szükséges gáznyomás értékek ellenőrzése.....	14
05.7.2 A gázhálózat tápnyomásának ellenőrzése.....	15
05.7.3 A gázhálózat tápnyomásának ellenőrzése palackos gáz használata esetén.....	15
05.7.4 A névleges hőteljesítmény ellenőrzése.....	15
05.7.5 A főégők elsődleges levegő mennyiségének ellenőrzése.....	16
05.7.6 A gyújtóégő ellenőrzése.....	16
05.7.8 A készülék más típusú gázra történő átállítása.....	16
05.8 A készülék szabályozó és biztonsági berendezései.....	17
05.9 A készülék működésének ellenőrzése.....	17
05.10 Megjegyzések a telepítést végző részére.....	17
06. A készülék főbb részegységeinek és alkatrészeinek cseréje	18
06.1 A cseréről általában.....	18
06.2 A részegységek és alkatrészek cseréje.....	18
07. Hibaelhárítás	19
07.1 A gyújtóégő nem gyullad meg.....	19
07.2 A gyújtóégő elalszik a szabályozó gomb felengedését követően.....	19
07.3 A gyújtóégő ég, de a főégő nem gyullad meg.....	19
07.4 A főzőtér hőmérséklet szabályozása nem működik.....	19

(Folytatás a következő oldalon!)

TARTALOM

FEJEZET	Oldal
08. A készülék használata	20
08.1 Általános irányelvek és óvó rendszabályok	20
08.2 Hasznos tanácsok	20
08.3 A vezérlőpanel felépítése	21
08.4 A készülék be és kikapcsolása	22
08.4.1 Bekapcsolás	22
08.4.2 Kikapcsolás	22
08.5 A főzési mód kiválasztása	22
08.6 A főzési hőmérséklet beállítása	22
08.7 A főzési idő beállítása és a folyamat indítása	23
08.8 A főzési folyamat befejezése	23
08.9 Folyamatos üzem	23
08.10 A főzőtér előmelegítése	23
08.11 A maghőmérséklet érzékelő használata	24
09. A készülék karbantartása	25
10. A készülék tisztítása és ápolása	26
10.1 Általános irányelvek	25
10.2 A rozsdamentes acél	26
10.2.1 A leggyakrabban előforduló korróziós jelenségek	26
10.3 Napi tisztítási feladatok	27
10.3.1 A készülék külső tisztítása	27
10.3.2 A főzőtér tisztítása	27
10.3.3 A diffúzor kiszerelese a főzőtérből	28
10.3.4 A légtelítő lemez kiszerelese a főzőtérből	28
10.3.5 A zsírszűrő tisztítása	28
10.3.6 A ventilátor tisztítása	28
10.4 Időszakos karbantartási feladatok	29
10.4.1 A főzőtér világítás izzójának cseréje	29
10.4.2 Az ajtótmítés cseréje	29
10.4.3 Az ürítőrendszer tisztítása	29
10.5 Felületi sérülések és karcolások	29
10.6 A rozsdamentes felületek megóvása	30
11. Tanácsok a készülék használatához	30
12. Jótállási feltételek	31

01. BEVEZETÉS

Tisztelt Vásárló!

Fogadja elismerésünket, amiért eme kiváló minőségű termék megvásárlása mellett döntött! Teljes bizonyossággal állíthatjuk, hogy a termék minden tekintetben kielégíti majd az Ön elvárásait. Köszönetet mondunk, hogy előnyben részesítette berendezésünket és kérjük, hogy a használatba vétel előtt gondosan olvassa át ezt a kezelési kézikönyvet.* A benne található információk megismertetik Önt a készülék helyes használatával, gondos kezelésével és ápolásával, amely az optimális működés elengedhetetlen feltétele. Amennyiben maradéktalanul betartja a könyvben leírtakat (utasítások, javaslatok, biztonsági és óvó rendszabályok), úgy a berendezés hosszú és zavartalan használatát élvezheti.



Fontos figyelmeztetések!

A telepítése előtt mindig hasonlítsa össze a berendezés adatait a hozzá kiépített elektromos és gáz energiaszállító rendszer adataival.

A kezelési kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, felkészülve arra a lehetőségére, hogy új kezelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.



A telepítése megkezdése előtt az elektromos csatlakozó hálózatba, a készülék elé, be kell építeni egy megszakító kapcsolót, a gázhálózatba pedig egy főelzáró gömbcsapot.

A berendezés által termelt égéstermékek és pára elvezetéséről gondoskodni kell, és biztosítani kell a megfelelő légcserét a telepítés helyszínén.

A készülék biztonságos üzeme csak akkor engedélyezett, ha megfelelően van csatlakoztatva egy hatékonyan földelt rendszerre, amely az érvényben lévő helyi biztonsági előírások és szabványok figyelembe vételével került kiépítésre.

A készülék kezelését és használatát csakis és kizárólag az arra betanított és felhatalmazott személy végezheti.

A sütő ajtajának nyitásakor óvatosan járjon el, nehogy a kicsapódó forró levegő vagy gőz sérüléseket okozzon.

A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért figyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Az ajtó külső felülete is elérheti a 60 °C-os hőmérsékletet.

Bármilyen hibás működés vagy arra utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket és forduljon a márkaszervizhez vagy szakszerelőhöz.

A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.

A tisztítási, karbantartási vagy szerelési munkálatok megkezdése előtt a berendezést ki kell kapcsolni, le kell csatlakoztatni az elektromos és a gázhálózatról, továbbá meg kell várni, amíg megfelelően lehűl.

Tilos a készülék erős vízszugárral történő mosása, tisztítása!

A gázüzemű berendezés különböző szellőző és hőelvezető nyílásokkal rendelkezik, melyek elzárása vagy részleges blokkolása tilos és balesetveszélyes.

Bármilyen szerelési munka felmerülése esetén csakis olyan céggel végeztesse el a munkát, amelyik közvetlen kapcsolatban van a ELECTROLUX cég szerviz hálózatával!

Sem a márkakereskedés, sem pedig a gyártó (ELECTROLUX) nem vállal felelősséget semmilyen, a készülékben vagy annak környezetében – a berendezés használata, tisztítása, karbantartása vagy javítása közben – bekövetkezett anyagi kár illetve személyi sérülés esetén, amely a kezelési kézikönyvben szereplő utasítások, előírások és óvó rendszabályok be nem tartásából fakad.



Szeretnénk még egyszer megköszönni, hogy eme kiváló termék megvásárlása mellett döntött, és jó munkát, sikeres használatot kívánunk.

(*): A gyártó nem vállal felelősséget a kézikönyvben lévő adatok megváltoztatásáért, továbbá felhívja a figyelmet, hogy ez minden előzetes értesítés nélkül bekövetkezhet!

02. ÖKOLÓGIAI ÉS KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓK

02.1 Csomagolás

Az összes elem, amelyet a csomagoláshoz használnak környezetbarát anyagokból van. Szükség szerint tárolhatók vagy elégethetők egy erre a célra alkalmas szeméttégető üzemben.

Az újrahasznosítható műanyag elemek jelölése a következő:



polietilén: belső csomagolás, kezelési kézikönyv védőtasak



polipropilén: külső csomagolás, pántok



polisztirol hab: védő és merevítő elemek

02.2 Használat

Az általunk gyártott berendezések tervezését és optimalizálását laboratóriumi tesztek előzték meg, amelyek biztosítják a készülékek magas szintű teljesítőképességét és kiváló hatásfokát. Ennek ellenére, energiatakarékosági (elektromos, gáz és víz) szempontok miatt, kerülni kell a berendezések üres állapotban történő használatát és az olyan körülményeket, amelyek az optimális használatot jelentősen leronthatják (fedő vagy ajtók nyitott helyzete, stb.). Továbbá amikor csak lehetséges elő kell melegíteni a készüléket használat előtt.

02.3 Tisztítás

A káros anyagok levegőbe történő kibocsátásának csökkentése érdekében, a berendezések szükség szerinti (külső és belső) tisztításhoz használt anyagok biológiai lebonthatósága érje el a 90%-os mértéket.

02.4 Leselejtezés

A készülék leselejtezése esetén vegye figyelembe a hulladéktakarításra vonatkozó érvényes rendeleteket.

Az általunk gyártott berendezések többnyire 90%-nál nagyobb hányadban tartalmaznak fém anyagokat (rozsdamentes acél, vas, alumínium, horganyzott lemez, stb.), ezért ezek újra felhasználhatók egy hagyományos hulladékhasznosító üzemben, amely az érvényes rendeletek és szabályok szerint működik.

Tegye a készüléket teljes mértékben használhatatlanná az elektromos csatlakozó kábel eltávolításával valamint az összes zárható részegység leszerelésével, hogy elkerülhető legyen gyerekek és állatok csapdába kerülése.

03. A KEZELÉSI KÉZIKÖNYVBEN LÉVŐ ÁBRÁK LISTÁJA

A kezelési kézikönyv fejezeteiben, a könnyebb megértés és a megfelelő működtetési gyakorlat megszerzése érdekében, különböző rajzokat és ábrákat talál. Az alábbi táblázat összefoglalja ezeket, feltüntetve az ábrák sorszámát, tartalmát és hogy a kézikönyvben hol lapozhatja fel őket.

Az ábra sor-száma	Megnevezése, tartalma	Melyik oldalon található
1.	A 6GN1/1 modell felépítése és főbb részegységei	7.
2.	A 10GN1/1 és 10GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei	8.
3.	A 20GN1/1 és 20GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei	8.
4.	A készülék adattáblájának elhelyezkedése	9.
5.	Füstgáz elvezető rendszerek	11.
6.	Az elektromos tápkábel bekötése	13.
7.	A készülék gázszabályozó szelepe	15.
8.	Az elsődleges levegő beállítása	16.
9.	A gyújtóégő felépítése	16.
10.	A vezérlőpanel felépítése	21.
11.	A főzőtér tisztítása	27.
12.	A légtelítő lemez kiszérése	28.
13.	A zsírszűrő rács kiemelése	28.
14.	A ventilátor tisztítása	28.
15.	A főzőtér világításának cseréje	29.
16.	Az ajtó tömítés felhelyezése	29.
17.	Tilos kaparó eszközök használata	29.
18.	Távolság az edények között	30.
19.	A használható edények	30.
20.	A rácspolc használata	30.

04. A KÉSZÜLÉK ISMERTETÉSE**04.1 A készülék általános jellemzői**

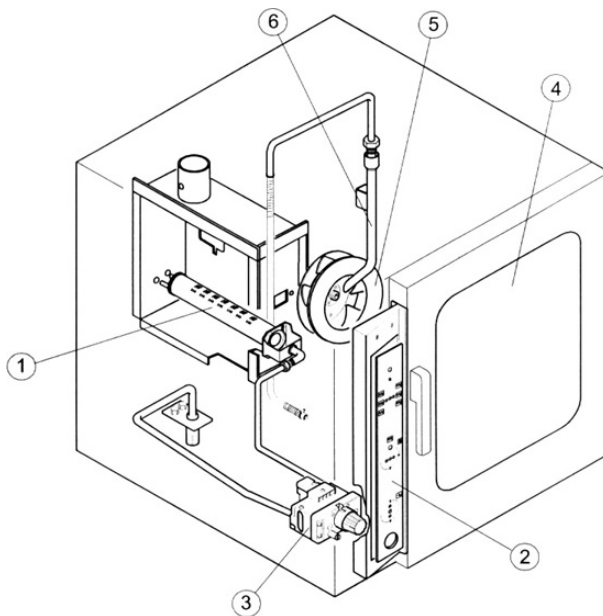
Ez a kezelési kézikönyv a kombipároló berendezéseknek egyszerre többféle típusát ismerteti. Az Ön által választott készülék részletes adataira vonatkozóan tanulmányozza a technikai adatok táblázat paramétereit.

A készülék a következőkben ismertetett alapvető tulajdonságokkal rendelkezik:

- Digitális hőmérséklet kijelzés.
- Maghőmérséklet érzékelő az étel belső hőmérsékletének mérésére. (Csak bizonyos modellek esetén!)
- A beállított paraméterek folyamatos kijelzése a teljes főzési ciklus ideje alatt.
- Főztér világítás.
- Kettős működésű ajtónyitó szerkezet a felhasználó védelmére, hogy a főztérből kicsapódó gőz okozta sérülések elkerülhetők legyenek.
- Hőszigetelt, kettős üvegezésű főztér ajtó a környezetbe kisugárzott hő és a készülék külső hőmérsékletének csökkentése érdekében.

04.2 A készülék felépítése és főbb részegységei

A légkeveréses sütőberendezés különböző típusainak felépítését, főbb részegységeit, valamint a vezérlőpanel és a kezelőszervek elhelyezkedését az 1., 2. és a 3. ábra mutatja.

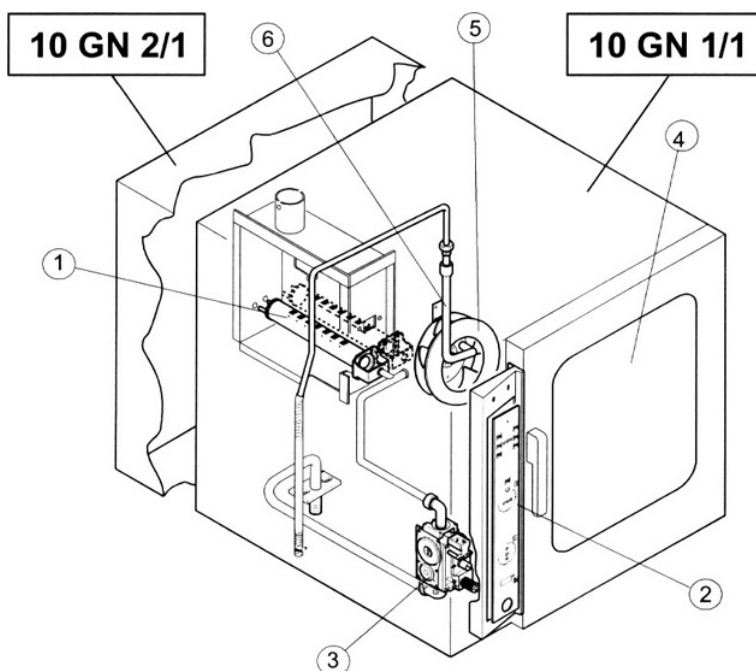


Az ábrákon használt jelölések:

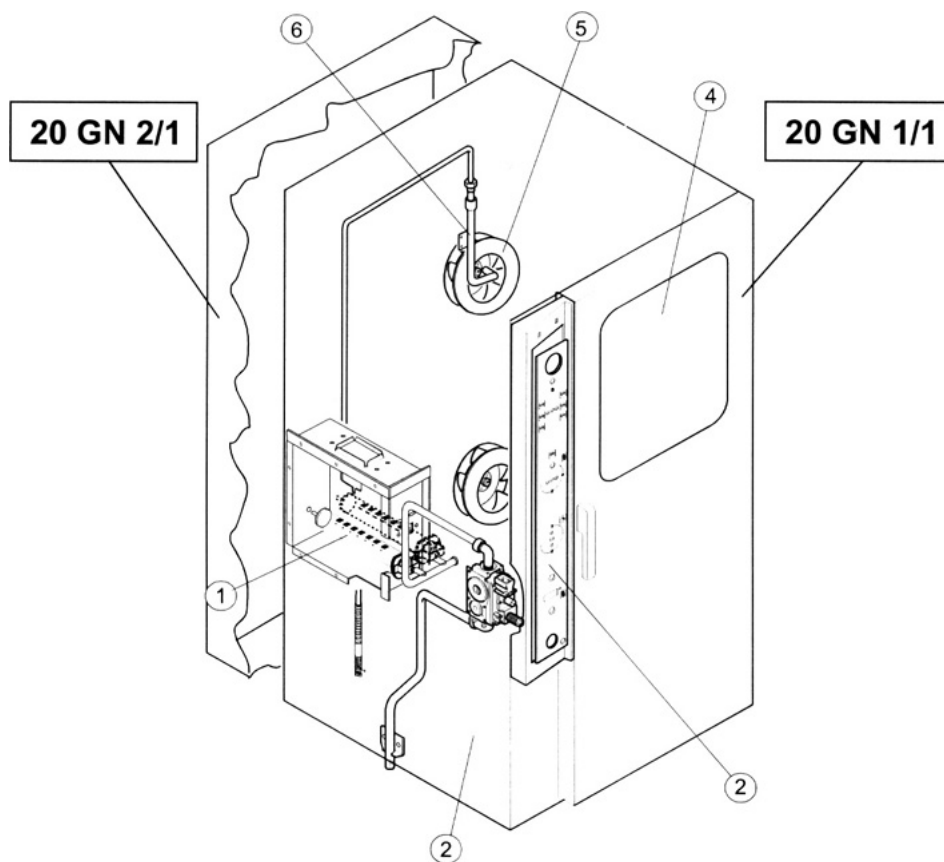
- 1) Főztér főgő
- 2) Vezérlőpanel a kezelőszervekkel
- 3) Gázszabályozó szelep
- 4) Főztér ajtó hőszigetelt üveggel
- 5) Főztér ventilátor
- 6) Vízbefecskendező rendszer

1. ábra

A 6GN1/1 modell felépítése és főbb részegységei



2. ábra
A 10GN1/1 és 10GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei



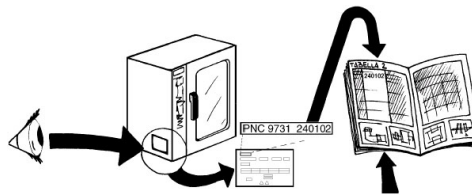
3. ábra
A 20GN1/1 és 20GN2/1 modellek felépítése és főbb részegységei

04.3 A készülék anyagszerkezeti felépítése

A berendezés rendkívül erős, robusztus acél belső tartószerkezettel, 18/10-es minőségű rozsdamentes acélból készült külső takaró lemezekkel rendelkezik. A 4db magasságában állítható láb segíti a készülék pontos vízszintbe állítását. A berendezés kialakítása megfelel a legmagasabb fokú higiéniai követelményeknek. A készülék anyagainak körültekintő megválasztása, valamint a részegységek mindenre kiterjedő, gondos megtervezése biztosítja a könnyű és teljes tisztíthatóságot, továbbá az egyszerű szét- és összeszerelést.

04.4 A készülék adattáblája

Az adattábla, amely a bal oldali borítólemez alsó részén van elhelyezve, minden lényeges adatot tartalmaz, amely alapján a berendezés csatlakoztatható az elektromos hálózatra. Szerepel rajta a gyártó neve, a készülék típusa, a gyártás időpontja, az elektromos adatok, stb. (4. ábra).



4. ábra
A készülék adattáblájának elhelyezkedése

04.5 A készülék technikai adatai

A készülék működéstechnikai jellemzői az 1. táblázatban találhatók.

1. TÁBLÁZAT

Technikai jellemző	A készülék típusa				
	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Rácspolcok száma	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Modell azonosítókód	_CF/G 6-0	_CF/G 101/1	_CF/G 102/1	_CF/G 201/1	_CF/G 202/1
Tápfeszültség (V)	220 – 230	220 – 230	220 – 230	220 – 230	220 – 230
Frekvencia (Hz)	50	50	50	50	50
Teljesítmény (kW)	0,35	0,35	0,50	0,50	1,00
Vezetékszál keresztmetszet (mm ²)	3×1,5	3×1,5	3×1,5	3×1,5	3×1,5
Gáz csatlakozócsonk mérete (coll)	Ø 1/2 M	Ø 1/2 M	Ø 1/2 M	Ø 1/2 M	Ø 1/2 M
Névleges hőteljesítmény (kW)	8,5	18,5	25,0	35,0	50,0
Gáz kategória	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+
Konstrukció típusa	A1	B11	B11	B11/B21	B11/B21
Füstgáz elvezető rendszer ábrája	5.a	5.b és 5.c	5.b és 5.c	5.d és 5.e	5.d és 5.e
Tápnomás földgázra G20 (mbar)	20	20	20	20	20
Tápnomás PB gázra G30/31 (mbar)	28 – 30 / 37	28 – 30 / 37	28 – 30 / 37	28 – 30 / 37	28 – 30 / 37
Gázfogyasztás földgázra (m ³ /ó)	0,90	1,96	2,65	3,70	5,29
Gázfogyasztás PB gázra (kg/ó)	0,67	1,46	1,97	2,76	3,94

Egyéb jellemzők

A készülék kialakítása olyan, hogy a rádióinterferencia jelenségek vonatkozásában megfelel a nemzetközi (87/308/EEC) és a hazai szabványok előírásainak.

Működés közben a készülék részegységeinek zajszintje nem haladja meg a 70 dB (A) értéket.

04.6 Nemzetközi szabvány megfelelés

A berendezés úgy van kialakítva, hogy megfeleljen az alábbiakban felsorolt nemzetközi és európai szabványok előírásainak:



- EN 60335 és EN 60335-II-42,
- 90/396CEE (gáz előírások),
- 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE (gépekre vonatkozó előírások),
- 73/23/CEE, 89/336CEE (kisfeszültségű és elektromágneses előírások).

05. A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE

A készülék telepítését és a kiépített energiaellátó rendszerhez történő csatlakoztatását csakis és kizárólag a márkaszerviz végezheti el. Bármilyen – a telepítést követően felmerülő – későbbi be- szabályozás illetve beavatkozás, szintén csak erre kiképzett személy által hajtható végre.

A telepítéskor a következő rendeleteket, szabályokat és utasításokat kell figyelembe venni:

- az érvényben lévő honi szabványokat,
- az elszívásra és a légcserére vonatkozó előírásokat,
- a telepítés helyszínére vonatkozó egyedi előírásokat,
- az esetleges egyedi szabványokat a nagykonyhai berendezések telepítésére,
- a balesetvédelmi és munkavédelmi előírásokat,
- az elektromos érintésvédelmi rendeleteket és
- a tűzvédelmi előírásokat.

05.1 A készülék kicsomagolása és a csomagolás eltávolítása

Mielőtt hozzáfogna a csomagolás eltávolításához, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítmány fuvarozás közben. Szemrevételezéssel vizsgálja meg a csomagolást. Bármilyen apró sérülést tapasztal, azonnal jelezze a fuvarozó cég és a márkakereskedő felé.

A kicsomagolást követően azonnal ellenőrizze le, hogy a készülék megegyezik-e azzal amelyet rendelt, valamint az összes részegység és tartozék hiánytalanul megtalálható-e. Sérülésre utaló jel vagy bármilyen más probléma esetén azonnal értesítse a márkakereskedőt.

A készülék csomagolásához alkalmazott anyagok nem veszélyesek a környezetre és minden káros következmény nélkül eldobhatók. A kartonpapír burkolat könnyen összetéphető és a szokásos szemetes tartályba kidobható. A polisztírol védő és merevítő elemek halon mentesek. Az összes csomagolóanyag leadható egy szemétyűjtő telepen, ahol az egész újra felhasználható.

05.2 A készülék elhelyezése

A berendezés elhelyezésekor az alábbiakat kell biztosítani:

- Az optimális működési feltételek érdekében elengedhetetlen, hogy a készülék fölött megfelelő teljesítményű elszívóernyő működjön. Csak olyan helyen szabad telepíteni a berendezést, ahol a szükséges légáramlás és levegő utánpótlás biztosított, hogy elkerülhető legyen a már nem elfogadható mennyiségű és koncentrációjú pára és gőz jelenléte.
- A készülék bal oldali borítólemeze és a szomszédos berendezés között legalább 50 cm-es oldaltávolságot kell tartani a szervizeléshez szükséges helyigény biztosítására. Amennyiben a készülék gyúlékony anyagok közelében kerül telepítésre, akkor a jobb oldali és a hátsó oldal-falak mellett legalább 10 cm-es oldaltávolságra van szükség. Gondoskodni kell továbbá arról is, hogy a tisztítási, karbantartási és szerelési munkálatok során a készülék minden irányból könnyen hozzáférhető legyen.
- A kicsomagolást követően állítsa a berendezést a helyére és ellenőrizze le, hogy tökéletesen vízszintesen fekszik-e. Amennyiben szükséges, a magasságában állítható lábak segítségével, állítsa be a szintet a kívánt értékre. Nem megfelelő beállítás esetén működési rendellenességek léphetnek fel.
- Bútorokba történő beépítésre a berendezés nem alkalmas.

Távolítsa el a készülék külső felületein lévő védőfóliát. Lassan, nyugodt tempóban végezze a műveletet, hogy a fólia ne szakadjon el és ne maradjon ragasztóanyag a felületeken. Ha mégis marad bizonyos mennyiségű ragasztó, akkor megfelelő oldószer használatával tisztítsa le a felületekről, majd egy puha ronggyal törölje szárazra a készüléket.

Fontos!

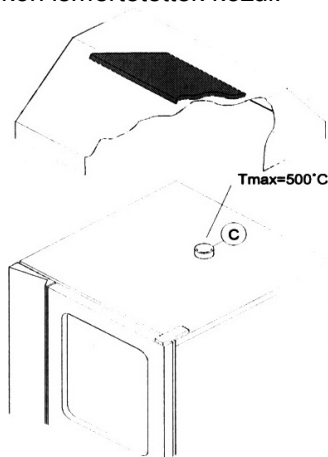
Győződjön meg róla, hogy a készülékhez vagy a szomszédos berendezésekhez kiépített lefolyó rendszerből kiáramló gőzök nem kerülnek a kombipároló alsó részén kialakított, a belső részegységek hűtését biztosító szellőző nyílásokba.

05.3 A készülék csatlakoztatása a füstgáz elvezető rendszerre

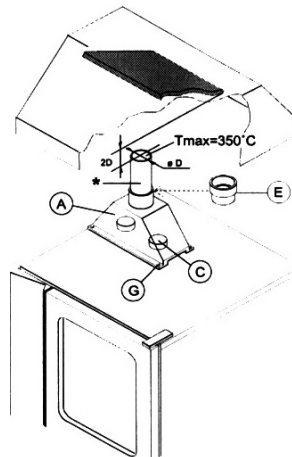
A gázüzemű sütőberendezések a készülékben alkalmazott égéstechnológiai rendszer szerinti konstrukciós besorolást kapnak. Minden egyes készüléket a saját konstrukciós típusa és az égéstermék elvezetési szabványok figyelembevételével meghatározott füstgáz elvezető rendszerre kell csatlakoztatni.

A füstgáz elvezető rendszer kiépítése előtt ezért a következőket kell tennie.

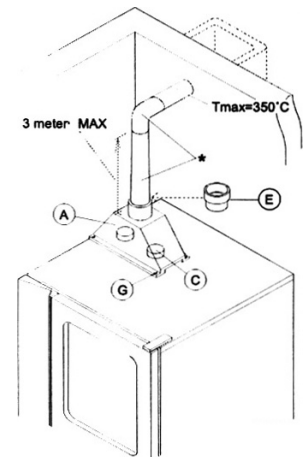
- Meg kell határozni az Ön által vásárolt berendezés konstrukciós típusát, amely megtalálható az 1.sz. technikai táblázatban, illetve a készülék adattábláján.
- Ki kell választania a konstrukciós típushoz tartozó füstgáz elvezetési rendszert az alábbi ábrákon ismertetettek közül.



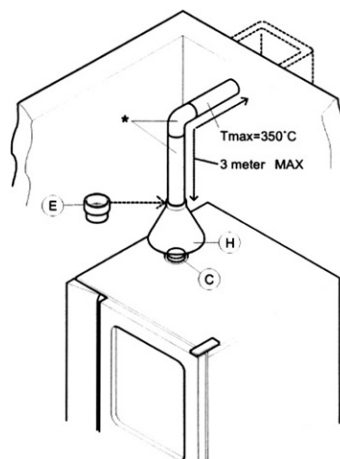
A1 konstrukciós típus
a) közvetlen elvezetés
elszívóernyővel



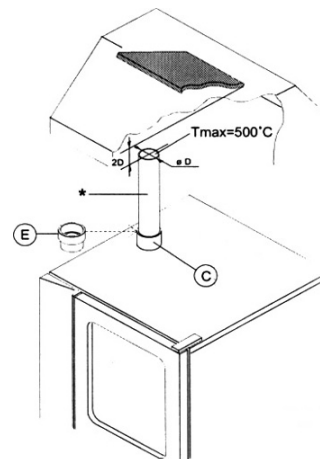
B11 konstrukciós típus
b) elvezetés füstcsővel
közösítő elemen és
elszívóernyőn keresztül



B11 konstrukciós típus
c) elvezetés füstcső rendszerrel
közösítő elemen és
deflektoron keresztül



B11 konstrukciós típus
d) elvezetés füstcső rendszerrel
deflektoron keresztül



B21 konstrukciós típus
e) elvezetés füstcsővel
elszívóernyőn keresztül

5. ábra
Füstgáz elvezető rendszerek

Az ábrán használt jelölések:

- A) közösítő idom (külön csomagban mellékelve)
- C) készülék füstgáz kivezető cső
- E) füstcső csatlakozó idom (megrendelhető a gyártótól)
- G) rögzítő csavarok (mellékelve)
- H) deflektor (megrendelhető a gyártótól)
- *) helyileg beszerezendő csőelemek és idomok (nincs mellékelve)

A füstgáz elvezető rendszer egyszerűen és gyorsan kiépíthető, követve az ábrák utasításait. Az „A” jelű közösítő idom felszereléséhez mellékelt rögzítő csavaroknak 3,5 mm átmérőjű lyukakat kell készíteni. A telepítést végző személynek kell a szükséges méretű furatokat elkészítenie a készülék felső borítólemezén gyárilag megjelölt helyeken.

Mielőtt a füstgáz elvezető rendszerre rácsatlakoztatja a sütőberendezést, győződjön meg róla, hogy a rendszer elszívási teljesítménye nagyobb a készülék által generált füstgáz mennyiségnél.

Elszívóernyő alatti füstcső kivezetés alkalmazása esetén, ellenőrizze le, hogy a füstcső felső vége és az elszívóernyő szűrőjének alsó éle között biztosított az ábrákon előírt távolság (2D).

Füstcső rendszeren keresztül történő elvezetés kiépítése esetén (5. ábra c/ és d/ változat), a csővezeték nem lehet hosszabb 3 méternél, és az átmérője mindenhol azonos nagyságú kell legyen. Rendszeresen tisztítani kell és ellenőrizni kell a hatékonyságát.

Fontos!

Győződjön meg róla, hogy a füstcső rendszer elemei és az elszívóernyőben elhelyezett szűrők nem gyúlékony anyagokból készültek, mert az eltávozó égéstermékek nagyon magas hőmérsékletet érnek el. (Lásd az előző ábrákon feltüntetett hőmérsékleteket!) A szűrők állapotát rendszeresen ellenőrizni kell, ha beszennyeződtek, meg kell tisztítani azokat. Az eltömődött szűrők jelentős mértékben lecsökkentik az elszívó rendszer teljesítményét és tüzet is okozhatnak!

Megjegyzés: A 20 GN1/1-es és a 20 GN2/1-es modellek adattábláin kétféle füstgáz elvezető rendszer kiépítési lehetőség van feltüntetve (B11 és B21). Az elvezető rendszer telepítését követően törölje a nem használt konstrukciós típus jelét, hogy csak az aktuális változat legyen olvasható az adattábláról.

05.4 A készülék csatlakoztatása a vízhálózatra

A készüléket a „C” jelű menetes csonkokon keresztül kell csatlakoztatni a tápvíz hálózatra.

A csatlakozó csonk a készülék alsó részén a kereten helyezkedik el. Fix vagy flexibilis csatlakoztatás egyaránt lehetséges. A berendezés és a hálózati vízvezeték rendszer csatlakozási pontja közé egy főelzáró csap beépítése szükséges. Így a tápvíz ellátás bármilyen probléma esetén azonnal megszüntethető. Mechanikus szűrő használata is kötelező, amelyeket azonban rendszeresen tisztítani kell. A szűrő behelyezését megelőzően engedjen bizonyos mennyiségű vizet átfolyni a rendszeren, hogy a szereléskor keletkezett szennyeződések eltávolíthatók legyenek.

A csatlakozó csonkon keresztül belépő víznek emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíznek kell lennie, és az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- A víz keménysége 4 és 12 francia keménységi fok közé kell esnie (ez körülbelül 3 – 7 német keménységi foknak felel meg). Ezzel biztosítható, hogy a főzőtér belső felületein a minimális értékre csökkenthető a kalcium sók kiválása okozta lerakódások képződése.
- A tápvíznyomás értéke 150 és 250 kPa (1,5 – 2,5 bar) között legyen. Nagyobb víznyomás jelentős mértékű vízfelhasználás növekedést eredményez.

05.5 A készülék csatlakoztatása a lefolyó rendszerre

A főzőtér lecsapódó és eltávozó vizét a megfelelő csonkon keresztül vezethetjük el a készülék oldala vagy – ha nem teljesen a falra telepítették – a hátsó része felé. A bekötőcső lehet fix vagy flexibilis.

A lefolyó csatlakozás keresztmetszetét sehol sem szabad lecsökkenteni, mert ez kellemetlen szagokat okozhat a főzőtérben.

A lefolyócső hossza vízszintes irányban legalább 0,5 m legyen. A kivezetésnek atmoszférikus nyomáson, bűzelzárón keresztül kell csatlakoznia a lefolyó rendszerre. Lehetőség szerint el kell kerülni az éles kanyarok beépítését és a sarok bekötő elemek használatát.

05.6 A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

A készülék csakis és kizárólag az adattábláján feltüntetett tápfeszültséggel üzemeltethető. Ez az érték gyárilag beállított (220/230 V) és nem konvertálható. A tápfeszültség +/- 10%-nál nagyobb mértékben nem térhet el a hálózat névleges értékétől.

A készüléket közvetlenül (fix bekötéssel) kell csatlakoztatni az elektromos hálózatra.

Nagyon lényeges, hogy az elektromos hálózati rendszer rendelkezzen folyamatos áram terhelhetőségi kapacitással, amely a készülék maximális teljesítmény felvételekor fellép. Ha kétsége van, hívjon szakszerelőt, akivel vizsgáltsa meg az elektromos kábeleket, hogy képesek-e a berendezés által igényelt elektromos teljesítmény megfelelő és biztonságos átvitelére.

A biztonságos elektromos bekötés elengedhetetlen feltétele, hogy a berendezés és az elektromos hálózat közé egy kismegszakító főkapcsoló kerüljön beépítésre. A kapcsoló kontakt elemeinek nyílása ne legyen kisebb 3 mm-nél és feleljen meg az adott ország érvényben lévő biztonsági szabványainak. A kismegszakítónak rendelkeznie kell megfelelő nagyságú biztosítókkal és a készülék közelében, olyan helyen kell elhelyezni, hogy szükség esetén könnyen elérhető és kapcsolható legyen.

A kóboráram nagysága nem haladhatja meg az 1 mA értéket az elektromos teljesítmény egy kilowattjára vetítve.

A készülék biztonságos elektromos üzeme csak abban az esetben oldható meg, ha a berendezés megfelelően van csatlakoztatva egy hatékonyan földelt rendszerre, amely az érvényben lévő biztonsági előírások és szabványok figyelembe vételével került kiépítésre.

Az elektromos vezetékek feleljenek meg az 1. táblázatban megadott értékeknek. A kábelt fémből vagy kemény műanyagból készült védőcsővel kell ellátni.

A kapocstábla az elektromos dobozban található, amely a készülék jobb oldalán lévő takarólemez mögött, az elülső láb közelében van elhelyezve (6. ábra). Fűzze át a tápkábelt az erre kialakított nyíláson és a kábelrögzítőn keresztül, majd csatlakoztassa a vezetékeket a megfelelő kapcsolópontokhoz és rögzítse azokat. A földvezeték bekötésekor, hagyja azt egy kicsit hosszabbra a többi vezetéknél, hogy a kábelrögzítő megsérülése és a vezetékek leszakadása esetén mindig a földvezeték legyen az utolsó leváló elem.

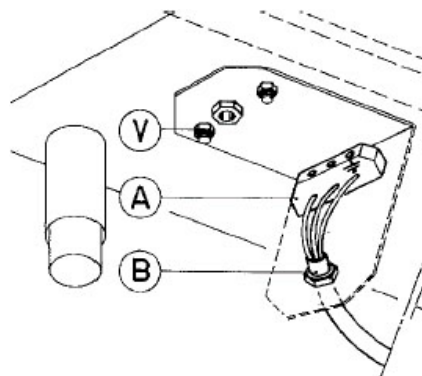
A készüléket csatlakoztatni kell egy jól méretezett equipotenciális rendszerhez is. Az ehhez szükséges csavar a tápkábel bevezető nyílás közelében, az alaplemezen található és speciális jelzéssel van ellátva (⚡). Az equipotenciális kábel keresztmetszete legalább 10 mm² kell legyen.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget, sem anyagi, sem pedig személyi sérülés esetén, amennyiben ezek a készülék helytelen telepítése vagy a nem megfelelően földelt elektromos rendszer hibájából következnek be. Ilyen esetben a készülék jótállása is semmisnek és érvénytelennek tekintendő.

Az elektromos kábel bekötése

A készülék elektromos tápkábelének bekötéséhez az alábbiak szerint járjon el (6. ábra):

- Lazítsa meg és szerelje ki a két darab rögzítő csavart (V), mely a kapocstábla fedelét rögzíti a készülék alsó lemezén bal oldalt, a homloklemez közelében.
- Nyissa le a fedelet és fűzze át a tápkábelt a rögzítő csavaron (B).
- Csatlakoztassa a tápkábel vezetékeit a kapocstáblához (A) a mellékelt elektromos kapcsolási rajz szerint.
- Rögzítse a tápkábelt a lemezhez a rögzítő csavarral (B).
- Zárja vissza a fedelet és csavarja vissza, majd húzza meg a fedélrögzítő csavarokat (V).
- A kábel másik végét csatlakoztassa az elektromos hálózatra a kismegszakítón keresztül.



6. ábra
Az elektromos tápkábel bekötése

05.7 A készülék csatlakoztatása a gázhálózatra

A gázhálózatra történő csatlakoztatás előtt le kell ellenőrizni, hogy a készülék adattábláján szereplő gáztechnikai adatok megegyeznek-e a kiépített rendszer adataival. Amennyiben eltérés mutatkozik, kövesse „A készülék más típusú gázra történő átállítása” című fejezet utasításait.

A gázellátást biztosító hálózatba ki kell építeni egy főelzáró szelepet vagy csapot. Ezen túlmenően minden egyes gázüzemű berendezés elé be kell építeni egy leválasztó golyóscsapot. Ezzel biztosítható, hogy bármelyik egyedi készülék hibája esetén, elég csak az adott készüléket lekapcsolni a gázhálózatról, a többi berendezés – a javítás megkezdéséig – üzemszerűen működhet.

A készülék 1/2"-os gáz bevezető csonkja fixen vagy flexibilisen is csatlakoztatható a kiépített gázhálózatra. Flexibilis csatlakoztatás esetén azonban csak rozsdamentes acél be kötőcső használható.

A gáz csatlakozócsonk sárga színnel van jelölve. A csatlakoztatás elvégzése előtt, távolítsa el a műanyag zárócsapot a csonk végétől.

A csatlakoztatás befejezését követően, az egész rendszert le kell ellenőrizni gázszivárgás ellen. Használjon erre speciális, szivárgás ellenőrző sprayt vagy szappanhabot. Égő gyufa alkalmazása tilos!

Figyelem! Az égéshez szükséges táplevegő ellátás módosítása tilos!

05.7.1 A készülék működéséhez szükséges gáznyomás értékek ellenőrzése

A készülék gyárilag megadott, névleges teljesítményének leadása csak az előírt fűvókák használata esetén biztosított.

A fűvókák adatai (megnevezés, gáztípus, átmérő, gáznyomás) valamint az égéshez szükséges elsődleges levegőmennyiség beállítási értékek („H” méret) leolvashatók a következő táblázatból.

2. TÁBLÁZAT

Gáztechnikai jellemző		A készülék típusa									
		6 GN1/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
Rácspolcok száma		_CF/G 6-0		_CF/G 101/1		_CF/G 102/1		_CF/G 201/1		_CF/G 202/1	
Modell azonosító kód											
Fűvóka jellemzők		átmérő (mm)	jel	átmérő (mm)	jel	átmérő (mm)	jel	átmérő (mm)	jel	átmérő (mm)	jel
Főégő fűvóka	földgáz (G20)	2,25	225	3,3	330	2,75	275	3,2	320	4,1	410
	PB gáz (G30/31)	1,5	150	2,15	215	1,75	175	2,1	210	2,55	255
Gyújtóégő fűvóka	földgáz (G20)	25		25		25		25		25	
	PB gáz (G30/31)	24		24		24		24		24	
Főégő elsődleges levegő „H” érték (mm)	földgáz (G20)	35		34		34		34		27,5	
	PB gáz (G30/31)	33		24		31		30		25	

A gyárilag megadott teljesítményszint biztosítása – adott fűvóka használata esetén – csak akkor lehetséges, ha a „bejövő” gáz nyomása az alábbi határok között mozog:

- 17 és 25 mbar érték között a második gázcsalád (G20-as földgáz) esetében (a névleges érték 20 mbar), illetve
- 20 és 35 mbar érték között a harmadik gázcsalád (G30 palackos gáz) esetében (a névleges érték 28 – 30 mbar).

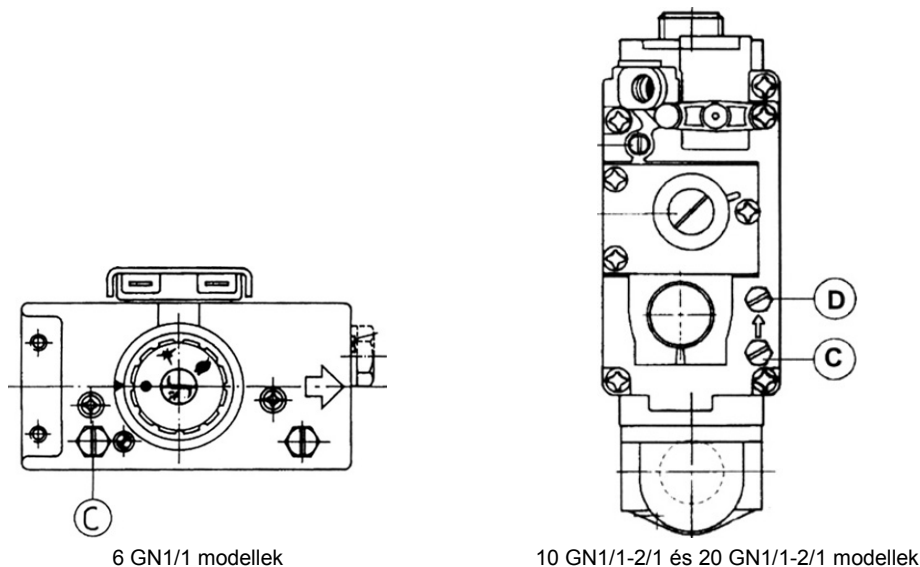
A készülék nem működik, ha a gáznyomás a fenti küszöb értékeken kívül esik!

A későbbiek során, ha ellenőrizni akarja a készülék névleges teljesítményét, használjon speciális gázáramlás mérő műszert, és az úgynevezett térfogat méréses módszer segítségével állapítsa meg a tényleges paramétereket. (Lásd következő oldal!) Ez egyszerű módja annak is, hogy megállapíthassa, vajon a fűvókák megfelelően működnek-e.

05.7.2 A gázhálózat tápnyomásának ellenőrzése

A „bejövő” gáznyomás ellenőrzéséhez kalibrált mérőműszert kell használni, melynek mérési pontossága legalább 0,1 mbar. A műszert a készülék gázszabályozó szelepén elhelyezett mérőcsomokhoz kell csatlakoztatni a következő módon (7. ábra):

- Szerelje le a vezérlőpanelt.
- Csavarja le a „C” jelű zárócsavart a gázszabályozó szelep mérőcsomkjának végéről.
- Csatlakoztassa a mérőműszert a csomokhoz.



7. ábra
A készülék gázszabályozó szelepe

- Gyűjtsa meg a gyújtóégőt és a főégőket, majd végezze el a dinamikus nyomásmérést.
- A mérés befejezését követően állítsa le a készüléket és zárja el a gázszabályozó szelepet.
- Azonnal szerelje le a mérőműszert és csavarja vissza a mérőcsomok lezáró csavart.
- Ellenőrizze, hogy a csavar tömítettsége megfelelő.
- A kapott eredményeket hasonlítsa össze az előző alfejezetben (05.7.1) megadott nyomásküszöb értékekkel.

Figyelem! Tilos a készülék csatlakoztatása a táphálózatra, ha a mért gáznyomás kívül esik a jelzett tartományon. Azonnal értesíteni kell a gázszolgáltatót az eltérésről.

05.7.3 A gázhálózat tápnyomásának ellenőrzése palackos gáz használata esetén

Vizsgálja meg, hogy a készülékben lévő fűvókák típusa a gáztechnikai táblázatban megadott értékeknek megfelel-e, majd pedig ellenőrizze, hogy a készülék elé beépített nyomáscsökkentő egység által biztosított érték az 5.7.1 alfejezetben megadott nyomásküszöb értékek közé esik-e.

05.7.4 A névleges hőteljesítmény ellenőrzése

A névleges hőteljesítményre vonatkozó adatokat megtalálja a technikai táblázatban. A névleges hőteljesítmény nagysága csak a gázhálózat nyomásától és a beszerelt fűvókák méretétől (átmérőjétől) függ.

A névleges hőteljesítmény ellenőrzését csak a márkaszerviz vagy erre felhatalmazott szakszerelő végezheti el új készülék telepítése, régi készülék más típusú gázra történő átállítása vagy karbantartása során.

Figyelem!

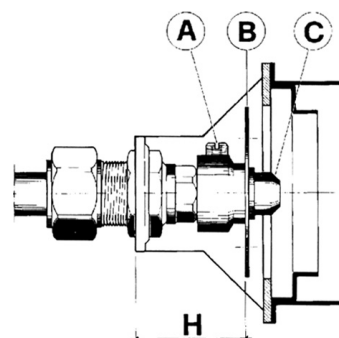
Az ellenőrzést követően tilos a névleges hőteljesítmény átállítása, besabályozása!

05.7.5 A főégők elsődleges levegő mennyiségének beállítása

A készülék főégőjének levegőellátása bizonyos keretek között szabályozható. A levegő mennyisége akkor megfelelő, ha a láng nem válik le az égőről, amikor az hideg és nem bújik vissza az égőbe, amikor az meleg.

A tartógyűrűt, a gáztechnikai adatok táblázatban (2-es számú), a különböző gáz típusokra megadott „H” méret értékeinek megfelelően kell beállítani és rögzíteni. A besabályozást az alábbiak szerint végezze (8. ábra):

- Szerelje le a készülék elülső borítólemezt a rögzítő csavarok meglazítását, majd eltávolítását követően.
- Lazítsa meg az „A” jelű rögzítő csavart.
- A „B” jelű gyűrűs karima tengely irányú mozgatásával állítsa be a „H” távolságot és ezáltal az elsődleges levegő mennyiségét.
- Rögzítse az „A” jelű csavart és szerelje vissza a borítólemezt.
- Ellenőrizze a főégő lángképét.



8. ábra
Az elsődleges levegő beállítása

05.7.6 A gyújtóégő ellenőrzése

Ha a gyújtóégő jól van beállítva, akkor a lángja nyugodt, egyenletes és teljes egészében körülöleli a termoelemet. A lángkép mentes a lobogási jelenségtől.

Ha a lángkép nem megfelelő vagy pedig nem veszi körül a termoelemet, akkor le kell ellenőrizni, hogy a megfelelő méretű fúvóka van-e beszerelve.

05.7.7 A készülék más típusú gázra történő átállítása

Amikor valamilyen okból megváltozik a felhasznált gáz típusa (pl. földgárról palackos gáz használatára állnak át), akkor ki kell cserélni a készülék fúvókait. A gáztechnikai táblázat segítségével határozza meg az új fúvókák méretét.

A főégőhöz és a gyújtóégőhöz szükséges, különböző gáztípusok használatára alkalmas csere fúvókákat – rendelés esetén – megtalálja a készülékhez mellékelve. A fúvókákon fel van tüntetve méretük (századmilliméterben megadva) illetve azonosító jelük.

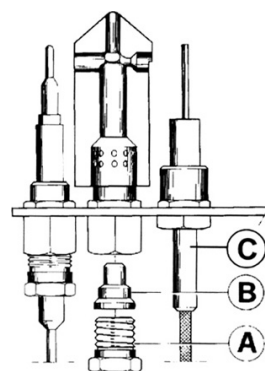
Az alkatrészek hozzáféréséhez szerelje le a készülék bal oldali burkolólemezt.

A főégő fúvókájának cseréje (8. ábra)

- Egy villáskulcs segítségével lazítsa meg a rögzítő csavart (A) és vegye ki a régi fúvókát (C) a karimával (B) együtt.
- Illessze a karimába a gáztechnikai táblázat alapján kiválasztott új fúvókát, majd szerelje vissza.
- Állítsa be az elsődleges levegő mennyiségét.
- Végül alaposan húzza meg a rögzítő csavart (A).

A gyújtóégő fúvókájának cseréje (9. ábra)

- Távolítsa el a gyújtóelektrodát.
- Csavarja ki az „A” jelű rögzítő csavart.
- Szerelje ki a „B” jelű fúvókát és helyezze be az újat, melyet a gáztechnikai táblázat alapján választott ki.
- Helyezze vissza a, majd húzza meg jól a rögzítő csavart (A).
- Ellenőrizze a szerelvények tömítettségét.



9. ábra
A gyújtóégő felépítése

Figyelem!

A fúvóka cseréket követően újra el kell végezni a besabályozásokat és le kell ellenőrizni a készülék teljes működését az 5.9 alfejezet utasításai szerint.

Amikor a berendezésnek az – eredetitől eltérő típusú gáz használatára történő – átállítása megtörtént, akkor az új beállításnak megfelelő információs táblácskát fel kell ragasztani a régi tetejére, hogy a használt gáz jellemzői azonnal láthatók legyenek. A tábla megtalálható a csere fúvókákhoz mellékelve.

05.8 A készülék szabályozó és biztonsági berendezései

A légkeveréses sütőberendezés automatikus szabályozó rendszerrel és különböző biztonsági elemekkel van ellátva, melyek egyaránt védik a gáz, az elektromos és a hidraulikus részegységeket.

Biztosítékok

A készülékbe beépített biztosítékok a vezérlő panel mögött helyezkednek el. (Lásd az elektromos kapcsolási rajzot.) A biztosítékok cseréje könnyen végrehajtható a rögzítő sapka eltávolítását követően. Mindig a megfelelő paraméterekkel rendelkező biztosítékot használja. Az adatok megtalálhatók a biztosítékok közelében elhelyezett adattáblán.

Biztonsági véghatároló termosztát

A beépített biztonsági termosztát lekapcsolja a gázszabályozó szelepet, amennyiben a főzőtér hőmérséklete jelentősen megemelkedik. Feloldása csak manuálisan történhet és csak szakszerű végezheti a lekapcsolás okának felderítése és a hiba kijavítását követően.

A biztonsági termosztát működésbe lépéséről – kivétel nélkül – minden esetben értesíteni kell a márkaszervizt!

A ventilátor motor védelme

A beépített hőmérséklet kapcsoló relé automatikusan lekapcsolja a motor áramellátását, ha annak hőmérséklete – túláram vagy a forgástengely szorulása következtében – egy határértéket át lép. A védelem aktiválásakor az F1-es jelű biztosíték is kiold, amely működésképtelenné teszi a készüléket. A kapcsoló kézi visszakapcsolása szükséges, miután az aktiválását kiváltó hibát vagy rendellenességet sikerült megszüntetni és a biztosíték kicserélése is megtörtént.

Ezt a műveletet is kizárólag a márkaszerviz végezheti el!

A biztosíték cseréje könnyen végrehajtható a rögzítő sapka eltávolítását követően. Mindig a megfelelő paraméterekkel rendelkező biztosítékot használja. Az adatok megtalálhatók a biztosítékok közelében elhelyezett adattáblán.

05.9 A készülék működésének ellenőrzése

Az első üzemszerű használat előtt alaposan le kell ellenőrizni a készülék működését:

- ⇒ Kapcsolja be a készüléket „A készülék használata” című fejezetben leírtak szerint.
- ⇒ Ellenőrizze le gázszivárgás ellen az összes készüléken kívüli és készüléken belüli gázcsövet és gázszervizet.
- ⇒ Győződjön meg róla, hogy a főző lángképe megfelelő.
- ⇒ Ellenőrizze, hogy a gyújtóégy lángképe megfelelő és hogy körülöleli a termoelemet.
- ⇒ Ellenőrizze le, hogy az elszívó rendszer kifogástalanul működik.
- ⇒ Miután mindent rendben talált, készítsen egy javítási és karbantartási szerződéstervezetet.

05.10 Megjegyzések a telepítést végző részére

- A telepítés befejezését követően, a kezelési kézikönyvben szereplő információk alapján, ismertesse a készülék működését a felhasználóval (kezelővel), majd adja át részére a kézikönyvet. Figyelmeztesse a felhasználót, hogy a biztonsági előírásokat mindig tartsa szem előtt a problémamentes használathoz.
- Hívja fel a figyelmét arra is, hogy a helyiség – ahol a készülék üzemel – bármilyen építészeti, szerkezeti átalakítása esetén megváltozhatnak a berendezés levegőellátásának feltételei. Az ilyen átalakításokat követően mind a készüléket, mind pedig működését alaposan át kell vizsgálni.

06. A KÉSZÜLÉK FŐBB RÉSZEGYSÉGEINEK ÉS ALKATRÉSZEINEK CSERÉJE

06.1 A cseréről általában

A részegységek és az alkatrészek cseréjét kizárólag a márkaszerviz végezheti. A kicserélt elemek csakis gyári eredeti alkatrészek lehetnek. Kimondottan fontos ez a garanciális időszak alatt végzett munkálatokra. Más alkatrészek felhasználása – azon túlmenően hogy működési rendellenességeket okozhat – a garancia teljes elvesztésével jár.

- Bármilyen részegység vagy alkatrész cseréjét megelőzően, a készülék előtti elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni, a gázhálózat és vízhálózat főelzáró szelepeit el kell zárni.
- A készülék bal oldali és hátsó borítólemezét illetve a vezérlő panelt le kell szerelni, hogy a szabályozó és vezérlő elemeket, továbbá azok csatlakozó vezetékét le lehessen bontani.
- A ventilátor forgórész, a motor és a termosztátok érzékelőinek cseréjéhez a főzőtér irányából is hozzá kell férni ezekhez az egységekhez, ezért a tálca és rácspolc tartó elemeket, a szűrőt valamint a légtelítő és a ventilátort körülvevő takaró lemezeket is le kell szerelni.

06.2 A részegységek és alkatrészek cseréje

A vezérlőpanel és a bal oldali borítólemez eltávolítása után az alábbi részegységek és alkatrészek cseréjét lehet elvégezni:

- vízfeltöltést szabályozó szolenoid szelep,
- főzőtér szabályozó termosztát,
- főzőtér véghatároló termosztát,
- gyújtógő,
- főégő,
- szabályozó áramkör hűtőventilátor,
- főzőtér ventilátor,

A vezérlő panel eltávolítása után az alábbi részegységek és alkatrészek cseréjét lehet elvégezni:

- elektronikus vezérlő kártya,
- elektromos kapocstábla (a készülék alsó része felől is elérhető),
- biztosítékok,
- ajtó mikrokapcsoló,
- főzőtér világítás lámpatartó elem,
- főzőtér ventilátor motor kondenzátor,
- főzőtér lámpa transzformátor.

A hátsó borítólemez eltávolítása után az alábbi részegységek és alkatrészek cseréjét lehet elvégezni:

- ventilátor motor,
- véghatároló termosztát érzékelő.

07. HIBAELHÁRÍTÁS

Az alábbiakban ismertetett rendellenességek még normál használat esetén is felmerülhetnek. Ezért a márkaszerviz hívása előtt vizsgálja meg ezeket és a lehetséges feloldási módokat.

07.1 A gyújtóégő nem gyullad meg

- A gyújtóelektróda helyzete nem megfelelő vagy rossz az elektromos csatlakozás.
- Az elektromos gyújtóegység meghibásodott vagy a gyújtóelektróda vezetéke sérült.
- Nem elegendő a gáznyomás.
- Eltömődött a fúvóka.
- A gázszabályozó szelep meghibásodott.

07.2 A gyújtóégő elalszik a szabályozó gomb felengedését követően

- A termoelemet nem melegíti megfelelően a gyújtóláng.
- A termoelem meghibásodott.
- Nem elegendő a gáznyomás a gázszelepből.
- A gázszabályozó szelep meghibásodott.
- A véghatároló termostát aktiválódott.

07.3 A gyújtóégő ég de a főégő nem gyullad meg

- Nem elegendő a gáznyomás a táphálózatban.
- Eltömődött a fúvóka, vagy a főégő furatai.
- A gázszabályozó szelep meghibásodott.
- A motorvédő relé aktiválódott.
- Az időkapcsoló meghibásodott.
- Az ajtó mikrokapcsoló tönkrement vagy az ajtó nincs megfelelően becsukva.
- A szabályozó termostát vagy az érzékelője meghibásodott.

07.4 A főzőtér hőmérséklet szabályozása nem működik

- A hőmérséklet szabályozó termostát tönkrement: beszenyeződött vagy vezetéke szakadt.
- A gázszabályozó szelep meghibásodott.

08. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

08.1 Általános irányelvek és óvó rendszabályok

- A készüléket, amely a második generációját képviseli a légkeveréses berendezéseknek, ki-mondottan nagykonyhai használatra fejlesztették ki.
- A berendezést csak arra a célra szabad használni, amire tervezték: ételek főzésére, sütésére, párolására, regenerálására, felolvasztására és melegen tartására. Bármilyen más használati mód tilos és nem rendeltetésszerű üzemeltetésnek minősül. Azon túlmenően, hogy működési zavarokat okozhat, a készülék garanciájának teljes elvesztésével jár!
- A készülék kezelését és használatát csakis és kizárólag az arra betanított és felhatalmazott személy végezheti.
- A kezelési kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, felkészülve arra a lehetőségére, hogy új ke-zelő alkalmazása esetén szükség lehet rá.
- Tilos a készüléket működés közben felügyelet nélkül hagyni!
- Párolási üzemmódok kiválasztása esetén lehetőleg ne állítsa a hőmérsékletet 200 – 210 °C feletti értékre, mert a magas hőmérséklet az ajtó tömítógumijának gyors tönkremenetelét okozhatja.
- A főzőtér ajtajának nyitását mindig óvatosan végezze, mert az eltávozó gőz és pára könnyen okozhat égési sérüléseket a kézen és az arcon egyaránt.
- A maghőmérséklet érzékelő rendszerrel szállított berendezés esetében, nagyon óvatosan bánjon az érzékelő pálcával, amely az étel belső hőmérsékletét méri. Ez egy rendkívül kényes és sérülékeny műszer. Használatánál kerülje a hirtelen mozdulatokat (beszúrás, kihúzás). Különösen figyeljen oda a 20 tálcás készülékeknél, ahol a tálcátartó kocsii mozgatása közben megsérülhet a pálcá. A jótállás nem vonatkozik a helytelen használatból bekövetkezett sérü-lésekre.
- A készülék bizonyos részegységei és felületei igen magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért fi-gyeljen oda és használat közben lehetőleg viseljen védőkesztyűt. Pusztá kézzel lehetőleg ke-rülje a külső felületek (ajtó, felső borító lemezek, stb.) megérintését is.
- Bármilyen hibás működésre utaló jel esetén azonnal kapcsolja ki a berendezést és hívja a márkaszervizt!
- Nem szabad edényeket vagy eszközöket a készülék tetejére helyezni, hogy a gőz- és pára-kivezető nyílás eltömődését elkerüljük.
- A napi használatot követően jól tisztítsa meg a berendezést, különös gondot fordítva a sütőtér belső felületeire.
- Tilos a berendezés tisztítása, karbantartása vagy szerelése, mindaddig amíg a berendezést ki nem kapcsolta és az megfelelően le nem hűlt.
- Rendszeresen (legalább évente egyszer) a berendezés teljes felülvizsgálatát el kell végezni.

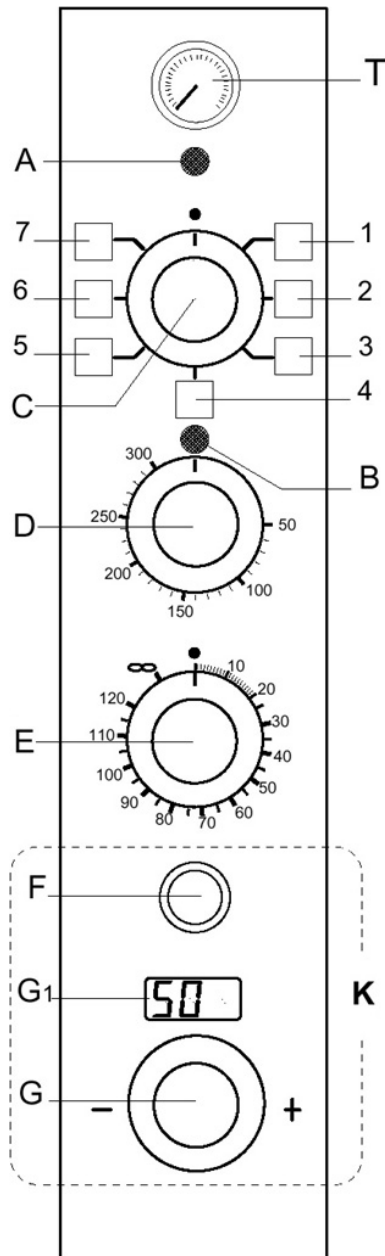
08.2 Hasznos tanácsok

A készülék használata közben vegye figyelembe az alábbi javaslatokat és tanácsokat:

- ⇒ A készülék főzőterének feltöltésekor ügyeljen arra, hogy az egymás alá behelyezett edények, tálcák között mindig maradjon legalább 3 cm szabad távolság a megfelelő levegő cirkuláció biztosítása érdekében.
- ⇒ A főzőtérben lévő ételek ízesítését, fűszerezését lehetőleg kerülje. Kimondottan ügyeljen erre a párolási ciklusok használata közben. A fűszerek nem oldódnak fel megfelelően, és a fém fe-lületen lerakódva elősegítik a korróziós folyamatok megindulását.
- ⇒ A főzőtérben egyidejűleg különböző ételek is elkészíthetők. Például húst és burgonyát vagy akár húst és halat is süthet egyszerre.
- ⇒ A sütőberendezésben körülbelül 20 – 30 °C értékkel alacsonyabb hőmérsékleteken történik a főzés, mint a hagyományos sütőkben.
- ⇒ Az ételek elkészítése közben több, egymás után következő főzési ciklust is alkalmazhat.

08.3 A vezérlőpanel felépítése

A vezérlőpanelen feltüntetett gombok egy része megtalálható minden egyes modellnél, míg néhány funkció csak bizonyos típusok esetén érhető el. A gombok és a hozzájuk tartozó funkciók ismertetése található ebben az alfejezetben (10. ábra).



10. ábra
A vezérlőpanel felépítése

Az ábrán használt jelölések

- P - Kémlelőnyílás (gyújtógő)
- A - Az áramellátást jelző ellenőrző lámpa
- B - A szabályozó termosztát működését jelző ellenőrző lámpa
- C - Működési mód kiválasztó gomb
- 1) Alacsony páratartalmú főzés
 - 2) Közepesen alacsony páratartalmú főzés
 - 3) Közepes páratartalmú főzés
 - 4) Közepesen magas páratartalmú főzés
 - 5) Magas páratartalmú főzés
 - 6) Gyors főzőtér lehűtés
 - 7) Páratartalom nélküli (száraz) főzés
- D - Hőmérséklet szabályozó gomb
(Beállítási tartomány: 30 – 300 °C)
- E - Folyamatidő beállító gomb
(Beállítási tartomány: 0 – 120 perc, „∞”)
- F - Maghőmérséklet mérő rendszer kapcsoló
(A folyamatidő beállítást felülbírálja és a G1 jelű digitális kijelzőn az étel tényleges maghőmérséklete jelenik meg.)
- G - Maghőmérséklet beállító gomb
(Beállítási tartomány: 50 – 90 °C)
- G1 - Digitális kijelző
- a beállított maghőmérséklet kijelzése
 - a tényleges maghőmérséklet kijelzése
- T - Főzőtér hőmérséklet kijelző műszer
(Ha be van építve a berendezésbe.)
- K - A szaggatott vonallal jelölt terület kizárólag a maghőmérséklet érzékelő rendszer kezelőszerveit mutatja

08.4 A készülék be- és kikapcsolása

08.4.1 Bekapcsolás

Kapcsolja fel a berendezés elé beépített elektromos szakaszoló kapcsolót. Nyissa ki a tápvíz hálózat szelepét és a gázhálózat főelzáró gömbcsapját.

A készülék bekapcsolásához forgassa a főzési mód kiválasztó gombot (C) az alaphelyzetből (●) a 7-es helyzetbe. Ekkor a következő történik: a zöld ellenőrző lámpa (A) kigyulladása jelzi, hogy a készülék áram alatt van. A vezérlőpanel fényei is világítani kezdenek.

Nyomja be a gázszabályozó gombot (S) és – miközben folyamatosan benyomva tartja – forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba a gyújtóégő begyújtási helyzetbe (★). Tartsa még néhány másodpercig továbbra is benyomva a szabályozó gombot (A), amíg a gyújtóégő meggyullad, majd engedje el a gombot. A 6 GN1/1-es modellek esetében a gázszabályozó gomb lenyomva tartása mellett, működtesse néhányszor a piezoelektromos gyújtógombot (AP). A gyújtóégő meggyulladását követően még körülbelül további 15 – 20 másodpercig tartsa benyomva a szabályozó gombot, aztán engedje fel. A kémlelőnyíláson keresztül ellenőrizze a láng helyzetét. Ha a láng elalszik, ismételje meg a begyújtási folyamatot.

A főégő begyújtásához forgassa a gázszabályozó gombot (S) a begyújtási (♠) helyzetbe. A főégő meggyullad és elkezdi melegíteni a főzőteret.

08.4.2 Kikapcsolás

A készülék kikapcsolásához forgassa a működési mód kiválasztó gombot (C) alaphelyzetbe (●). A zöld ellenőrző lámpa (A) kialszik. Forgassa a gázszabályozó gombot (S) is alaphelyzetbe (●). Zárja el a gáz és a tápvíz hálózat szelepét, majd csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

08.5 A főzési mód kiválasztása

Forgassa a működési mód kiválasztó gombot (C) a kívánt helyzetbe (1 – 7 helyzet). A főzési mód megváltoztatása a folyamat elindítását követően később is bármikor elvégezhető.

A főzési folyamat közben a főzőtérbe befecskendezett nedvesség mértéke szerint, mely az egészen kis mennyiségtől a nagy mennyiségig változhat, ötféle páratartalmú működési mód választható ki (1 – 5 helyzet).

Ha teljesen száraz (nedvességtartalom mentes) főzési módot akar végrehajtani, akkor a gombot a 7-es helyzetbe kell állítani.

A főzőtér – főzési folyamatot követő – gyors lehűtéséhez, nyissa ki a készülék ajtaját és állítsa a működési mód kiválasztó gombot (C) a 6-os helyzetbe.

Figyelem!

Mielőtt bármilyen páratartalmú főzési módot szeretne működtetni, akkor melegítse elő a készülék főzőterét a száraz főzési mód (7-es állás) segítségével körülbelül 100 °C-ra.

08.6 A főzési hőmérséklet beállítása

Forgassa a hőmérséklet beállító gombot (D) az óramutató járásával megegyező irányba a skála-beosztásnak megfelelő helyzetbe. A beállítási tartomány: 30 – 300 °C.

A főzési folyamat működése közben a tényleges főzőtér hőmérséklet alakulása a „T” jelű mérőműszeren követhető.

08.7 A főzési idő beállítása és a folyamat indítása

Győződjön meg róla, hogy a készülék főzőterének ajtaja zárt helyzetben van.

Forgassa az időbeállító gombot (E) az óramutató járásával megegyező irányba. A beállított perc érték a skálabeosztáson leolvasható. Állítsa meg a gombot a kívánt időértéknél. A folyamat elindul, a légkeveréses ventilátor forogni kezd és a sütőtér fűtőelemei működésbe lépnek. A „B” jelű ellenőrző lámpa kigyullad és jelzi a főzési folyamat megindulását.

Az időbeállító gomb elkezd visszafelé forogni, míg mutatója a hátralévő sütési időt jelzi egészen a ciklus befejeződéséig. A gombokhoz tartozó ellenőrző lámpák is világítanak, jelezve a fűtés és a folyamat működését.

08.8 A főzési folyamat befejezése

Amikor a beállított főzési idő letelik (az időbeállító gomb visszaáll alaphelyzetbe), akkor a berendezés működése automatikusan megáll és hangjelzés hallható 1 percen keresztül, amely jelzi a kezelőnek, hogy a főzési folyamat befejeződött. Nyissa ki a főzőtér ajtaját és vegye ki az elkészült ételt.

Figyelem!

Égési sérülés veszélye áll fenn. Kimondottan óvatosan nyissa ki a főzőtér ajtaját, amikor a készülék meleg.

Megjegyzések:

A hangjelzés 1 percen belüli elnémitása egyszerűen elvégezhető: nyomja meg bármelyik nyomógombot a vezérlő panelen vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Bármilyen más esetben 1 perc eltelte után a hangjelzés automatikusan lekapcsol.

A főzési folyamat manuálisan is megszakítható az időbeállító gomb alaphelyzetbe (0) állításával.

08.9 Folyamatos üzem

Ha folyamatos (végtelenített idejű), kézi vezérlésű főzési módot akar beállítani, akkor az időkapcsoló egység kiiktatásával lehetőség van erre is. Forgassa az időbeállító gombot (E) folyamatos (∞) üzemelési helyzetbe.

Megjegyzés:

Ebben az esetben a folyamat idejét a készülék kezelője irányítja, ezért jóval nagyobb figyelmet kell fordítani a berendezés működésére. A főzési folyamat csak manuálisan állítható le.

08.10 A főzőtér előmelegítése

Minden párabefecskendezéses főzési folyamat (1 – 5 helyzet) használata előtt melegítse elő a készüléket. A legjobb sütési eredmény akkor érhető el, ha az ételt a már meleg főzőtérbe helyezi.

Az alábbiakban ismertetett módon járjon el:

- Kapcsolja be az üres készüléket.
- Válassza ki a száraz főzési módot a C gombbal (7-es helyzet).
- Állítsa be az előmelegítési hőmérsékletet a „D” jelű szabályozó gombbal.
- Állítsa az időbeállító gombot (E) folyamatos üzemre (∞).
- Várja meg, amíg a kívánt előmelegítési hőmérséklet a mérőműszeren (T) leolvasható.
- Nyissa ki a főzőtér ajtaját és helyezze be az ételt.

Figyelem!

Égési sérülés veszélye áll fenn. Kimondottan óvatosan nyissa ki a főzőtér ajtaját, amikor a készülék meleg.

08.11 A maghőmérséklet érzékelő használata (Csak bizonyos modelleknél!)

Különböző típusú sülték és húsok sütése esetén rendkívül fontos a belső hőmérséklet pontos értékének ismerete a legjobb eredmény eléréséhez. A maghőmérséklet érzékelő pálcá használata biztosítja, hogy a készülék működése a megfelelő pillanatban befejeződjön, azaz amikor az étel belső hőmérséklete a kívánt, és a digitális szabályozó egységen (G1) beállított értéket eléri. Mindegyik főzési mód esetén alkalmazható.

A maghőmérséklet érzékelő használata esetén nincs szükség a főzési idő beállítására, hiszen az egyetlen vezérlő paraméter az étel belső hőmérséklete. A maghőmérséklet érzékelőhöz tartozó hőmérséklet programozó egység beállítása esetén az idővezérlő egység használata felesleges. Állítsa a szabályozó gombot (E) folyamatos (∞) üzemi helyzetbe, mielőtt a maghőmérséklet érzékelőt használja, mert különben beállítása nem lehetséges.

Figyelem!

A maghőmérséklet érzékelő rendkívül kényes és sérülékeny műszer. Használatánál kerülje a hirtelen mozdulatokat (beszúrás, kihúzás).

Különösen figyeljen oda a 20 tálcás készülékeknél, ahol a tálcátartó kocsi mozgatása közben megsérülhet a pálcá. A jóállás nem vonatkozik a helytelen használatból bekövetkezett sérülésekre.

A maghőmérséklet érzékelő rendszer helyes használatához figyelmesen tanulmányozza és kövesse az alábbiakat:

- 1) Kapcsolja be a készüléket és melegítse elő a főzőteret az előzőekben ismertetettek szerint.
- 2) Helyezze be az ételt lehetőleg a főzőtér középső részébe.
- 3) Emelje ki az érzékelő pálcát a tartójából és szűrje bele a végét az elkészítendő ételbe, vigyázva, hogy ne erőltesse. Ellenőrizze még egyszer, hogy a pálcá hegye amennyire csak lehet a termék közepében helyezkedik el. Csukja be a főzőtér ajtaját.
- 4) Válassza ki a használni kívánt főzési üzemmódot (C) és állítsa be a hőmérsékletet a „D” jelű gomb segítségével.
- 5) Állítsa az időbeállító gombot folyamatos (∞) működési helyzetbe.
- 6) Aktiválja a maghőmérséklet szabályozó rendszert az „F” jelű gomb megnyomásával.
- 7) Forgassa a maghőmérséklet beállító gombot (G) addig, amíg a kívánt hőmérsékleti érték jelenik meg a digitális kijelzőn. A főzési folyamat azonnal megkezdődik.
A hőmérséklet növeléséhez forgassa a gombot az óramutató járásával azonos, csökkentéséhez pedig az ellenkező irányba.
- 8) Amikor az étel maghőmérséklete a beállított értéket eléri, akkor a berendezés működése automatikusan megáll és hangjelzés hallható 1 percen keresztül, amely jelzi a kezelőnek, hogy a főzési folyamat befejeződött.

Megjegyzések:

A hangjelzés 1 percen belüli elnémítása egyszerűen elvégezhető: nyomja meg bármelyik nyomógombot a vezérlő panelen vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Bármilyen más esetben 1 perc eltelte után a hangjelzés automatikusan lekapcsol.

A beállított maghőmérsékleti érték a folyamat működése közben bármikor módosítható a szabályozó gomb (G) elforgatásával.

A vezérlő rendszer azonnal felülbírája a maghőmérséklet beállítást, ha az időbeállító gombon valamilyen értéket állít be.

Ha le akarja állítani a folyamatot, akkor forgassa a maghőmérséklet beállító gombot (G) az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg a készülék lekapcsol.

Természetesen a maghőmérséklet érzékelő rendszer deaktiválása a készülék kikapcsolásával is elvégezhető.

09. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

A készülék karbantartását vagy javítását csakis és kizárólag a márkaszerviz vagy az erre kiképzett szakszerelő végezheti el.

A karbantartási és javítási feladatok elvégzése előtt a szabályozó gombokat alaphelyzetbe kell állítani és a készülék elé beépített elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni valamint a tápvíz hálózat leválasztó szelepét és a gázhálózat főelzáró gömbcsapját el kell zárni.

A berendezés, a tisztítási valamint az ahhoz kapcsolódó – a felhasználó által is elvégezhető – kisebb javítási folyamatok rendszeres és hatékony elvégzését követően, általában nem igényel különösebb karbantartási munkálatokat a kezelő részéről.

Hat havonta egyszer át kell vizsgálni az égők állapotát és egyenletes működését.

Évente legalább egyszer le kell ellenőrizni a készülék teljes működését.

Az időlegesen szükséges szerviz és karbantartási munkálatok elvégzésére, ajánlatos hosszútávú karbantartási szerződést kötni a márkaszervizzel vagy szakszerelővel.

10. A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA

10.1 Általános irányelvek

A tisztítási és ápolási feladatok elvégzése előtt a szabályozó gombokat alaphelyzetbe kell állítani és a készülék elé beépített elektromos főkapcsolót le kell kapcsolni.

Tilos a berendezés tisztítása, amíg az megfelelően le nem hűlt.

A káros anyagok levegőbe történő kibocsátásának csökkentése érdekében, a külső és belső tisztításhoz használt anyagok biológiai lebonthatósága érje el a 90%-os mértéket.

A készülék megfelelő és hatékony működésének valamint minél hosszabb élettartamának biztosítása érdekében tartsa be az alábbi utasításokat:

- Minden nap, az üzemszerű használatot követően, jól tisztítsa meg a készüléket. Fordítson különös figyelmet a főzőtér belső felületeinek tisztítására.
- Tisztítsa meg az összes rozsdamentes felületet, majd törölje szárazra azokat.
- Amennyiben a berendezést hosszabb ideig nem használja, akkor tisztítsa ki a készüléket, törölje szárazra, majd az összes rozsdamentes felületet kenje be olajjal vékony rétegben.

A készülék külső felületei könnyen tisztíthatók enyhe szappanos vizes oldattal. Nedves, puha ruhával távolítsa el az oldatot, majd törölje szárazra a felületeket.

A főzőtér hatékonyabb tisztításához, távolítsa el az összes kiemelhető részegységet és mossa el az elemeket. Jól tisztítsa meg a belső felületeket. Szükség esetén használjon ehhez speciális, sütő tisztítására alkalmas - kereskedelemben kapható - oldószert.

Nem szabad karcoló, dörzsölő valamint klór és sav tartalmú tisztítószereket (folyadékot, port, stb.) használni, mert ezek tönkreteszhetik a felületek kikészítését és gyors lefolyású korróziót okoznak. Klór vagy sav tartalmú tisztítószerrel a padlózatot és a falakat sem szabad a készülék közelében tisztítani, mert a felületekre fröccsenő cseppek is jelentősen károsíthatják a rozsdamentes acélt.

Tilos bármilyen fém eszközzel – mint például spatula, drótkefe, stb. – a rozsdamentes felületeket kaparni. Azon túlmenően, hogy ezek megsérthetik a felületeket, apró vasreszeléket hagyhatnak azokon, amelyek könnyen rozsdásodást okozhatnak.

Tilos a készülék erős vízszugárral történő mosása, tisztítása!

10.2 A rozsdamentes acél

A rozsdamentes acél az acél anyagok egy különleges változata, amelynek külső felületén vékony védőfilm réteg alakul ki, és ez megóvjaa a felületet a korróziótól. A védőfilm egy speciális kémiai folyamat eredményeként jön létre, amikor is oxid réteg keletkezik az oxigén és a fém egymásra hatásából.

Bármi, ami a védőréteg kialakulását gátolja (például étel lerakódás, hosszú ideig a felületen maradó folyadék, stb.) vagy megsérti azt (fém kaparó szerszám, stb.), csökkenti a rozsdamentes acél ellenállását a rozstda kialakulásával szemben.

Bár a rozsdamentes acél jóval ellenállóbb – bizonyos kémiai anyagokkal történő kölcsönhatások esetében – azért ne gondolja, hogy elpusztíthatatlan.

A rozsdamentes fém használata esetén három alapvető tényezőt kell megvizsgálni illetve figyelembe venni. Ezek a következők:

I. A kémiai környezetet.

A. különböző sók vizek hatása (tengervíz, stb.)

B. kloridok jelenléte a tisztítószerekben, klór tartalom, stb.

II. A hőmérséklet. Az előzőekben ismertetett kémiai anyagok, amelyek igen agresszívan támadják a rozsdamentes fémet, erősebben fejtik ki hatásukat ha a környezeti hőmérséklet magasabb.

III. Az idő. Minél hosszabb ideig érintkeznek a romboló hatású kémiai anyagok a rozsdamentes felülettel, annál észrevehetőbb lesz a korrózió mértéke.

A fentiekben említett három tényező együttes hatása még a legmagasabb minőségű rozsdamentes acél belső felületeit is elpusztíthatja.

Megjegyzés!

Amikor a rozsdamentes acél korróziója megindul, a legritkább esetben vezethető vissza az acél saját anyagszerkezeti hibájára. Általában a nem megfelelően vagy rosszul használt tisztítószer, a karbantartás hiánya és a túlzottan erős igénybevétel a leggyakrabban előforduló okok.

Figyelem!

A gyártó nem vállal garanciát az ilyen okokra visszavezethető korróziós problémák esetén.

10.2.1 A leggyakrabban előforduló korróziós jelenségek

Az alábbiakban részletesen ismertetjük a leggyakrabban előforduló olyan eseteket, amelyek jelentős mértékű korróziót okozhatnak. Ezeknek a negatív hatásoknak a megismerése és megértése segít Önnek, hogy elkerülésükkel meghosszabbíthassa készüléke élettartamát.

Csempe tisztítása

Az általános takarítási munkálatok során rendszerint agresszív tisztítószereket használnak a konyhában lévő csempeburkolatok tisztításához. A nem kellő óvatossággal végzett csempetisztítás közben az oldószer könnyen szétfroccsen, lecsepeg és rákerül a készülékek lábazatára illetve alsó burkolólemezeire.

Még rosszabb, ha a nem kellően szellőztetett helyiség levegőjébe jutó tisztítószer permet leülepedik a készülékek külső felületeire, növelve ezzel a korróziós hatást.

Nem engedélyezett tisztítószer használata

Nem engedélyezett szerek, mint például klór, különböző savak vagy szóda oldatok használata visszafordíthatatlan korróziós hatást válthat ki a rozsdamentes felületeken.

Tisztítószerek alkalmazása túl magas hőmérsékleten

Minden tisztítószer kémiai hatékonysága megnövekszik, ha a tisztítandó felület hőmérséklete magas. Általános szabályként kell alkalmazni, hogy a rozsdamentes acél felülete nem lehet magasabb 60 °C-nál, amikor a tisztítószerral érintkezésbe kerül. Ezáltal elkerülhető a felület visszafordíthatatlan károsodása (felületek elfeketedése).

Nem megfelelő öblítés

Ha a készülékek belső felületeit – a tisztítást követően – nem öblíti el megfelelő alaposággal, akkor fennáll a veszélye, hogy a visszamaradt tisztítószer elemei idővel aktiválódnak és korróziós hatást indítanak el.

Még rosszabb, amikor ezek a belső felületek 60 °C-nál magasabb hőmérsékletre melegednek fel (például a sütő belsejében, a sütőlap alatt, stb.), mert ilyenkor a korróziós folyamatok agresszívebben jelentkeznek.

Tisztítószeres visszamaradása

Az olyan helyek esetében, ahol a gondos öblítés ellenére is visszamaradhatnak tisztítószer szemcsék és amelyeknek a tisztítása nehezen megoldható (például elvezető csatornák, lefolyók, stb.), igen alapos és kiadós, többszöri átmosást kell végezni. Nylon sörtéjű kefe és tiszta víz segítségével növelje meg az öblítés hatékonyságát.

Túlzott mértékű só koncentráció

A só, amely a főzés szinte legáltalánosabb eleme, gyakran előidézője a rozsdamentes felület tönkremenetelének. A felületekre kerülő sót azonnal el kell távolítani.

Használat tengervizes környezetben

Bizonyos termékek, mint például a savanyú káposzta (savas ételnedvek), a tenger gyümölcsei (erős sótartalom) és általánosságban szólva a tengervizes környezet kimondottan gondos használatot követel. Ha az ilyen jellegű felhasználás csak esetleg történik és utána gondos tisztítás és alapos öblítés következik, akkor nem okoz gondot.

Magas klór tartalmú hálózati víz használata

Bizonyos esetekben a tápvíz hálózat által szállított víz nagy mennyiségben tartalmaz klórt és klór származékokat. Ezekben az esetekben nagyon gyakori a korróziós problémák jelentkezése. Főképpen a főzőüstök és a vízfűrdős melegentartók érzékenyek erre.

Alumínium és alumínium bevonatú öntöttvas eszközök tisztítása

Az alumínium jelenléte a klóros oldatokban fokozott veszélyt jelent a rozsdamentes felületekre. Ezért sohasem szabad ilyen anyagú vagy bevonatú tárgyakat és eszközöket a készülékek rozsdamentes felületein hagyni. Egyetlen éjszaka elegendő, hogy megtámadja a rozsdamentes felületet és maradandó károsodást okozzon az eszközben is.

10.3 Napi tisztítási feladatok

10.3.1 A készülék külső tisztítása

Gyakorta törölje át a felületeket enyhén nedves puha ruhával. Kézmeleg, enyhén szappanos vizes oldatot használjon. Mindig bő vízzel öblítsen és törölje azonnal szárazra a felületeket. Szükség esetén csakis a fényezés szálirányába dörzsölje a felületeket.

Tilos folyó vízzel tisztítani, mert a belső részegységekbe jutó folyadék működési rendellenességeket okozhat.

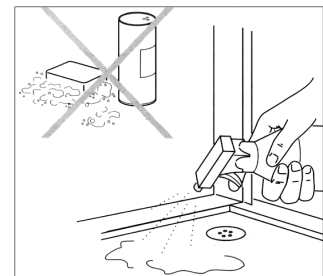
10.3.2 A főzőtér tisztítása

A lerakódott szennyeződések (ételmaradékok, zsírok, stb.) azonnal el kell távolítani a sütési (főzési) folyamat befejezését követően. A tisztítás intenzitása igazodjon a lezajlott folyamat erősségéhez. A könnyebb tisztítás érdekében emelje ki az edény és rácspolc tartó síneket, a tartóállványzatot és a takaró paneleket.

A légkeveréses sütési és párolási ciklusok futása közben a készülék rendkívül erősen szennyeződhet, ezért a rendszeres napi tisztítási teendők hatékony elvégzése az egyetlen mód, amely biztosítja a nehéz és fáradságos karbantartási munkák elkerülhetőségét.

Az ételnedvek és zsírok, melyek az ételből eltávoznak, lecsöpögnek a főzőtér aljára. Keveredve a jelenlévő párával és nedvességgel, a főzőtér aljának közepén elhelyezett ürítő szelepbe folynak, amely a lefolyó rendszerbe továbbítja azokat.

A belső tér tisztításához használjon speciális, nem habosodó, kereskedelemben kapható oldószereket. Kérjen tanácsot a konyhai vegyszer szállítójától a tisztítószer kiválasztásáról. Ha lehetséges, válasszon permetezhető kiserelésben szállított oldószert (11. ábra), hogy a védőlemezek mögötti területeket is meg tudja tisztítani. (A permetezhető szerek használata esetén óvatosan járjon el, az anyag ne kerüljön a szemébe és lehetőleg a bőrre sem!)



11. ábra
A főzőtér tisztítása

10.3.3 A diffúzor kiszérése a főzőtérből

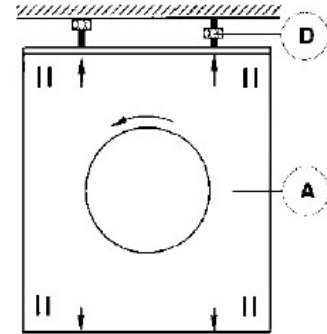
Emelje meg a diffúzort és enyhén elfordítva szabadítsa ki a tartó csapokból. Húzza ki az elemet miközben az „L” alakú füleket kiakasztja a főzőtér borító lemezében kialakított résekből. Tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza az elemeket.

10.3.4 A légtelítő lemez kiszérése a főzőtérből (12. ábra)

Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról. A diffúzorok kiszérése után, a terelő lemez felső részén lévő rögzítő tüskék csavarjait (D) forgassa a főzőtér teteje felé mindaddig, amíg az anyák felső síkja fel nem fekszik a tetőlemezre. Emelje meg a terelő lemezt és vegye le a két alsó rögzítő tüskéről, melyek a főzőtér alján vannak elhelyezve. Végül nyomja lefelé az egységet, hogy a felső tüskéket is kiszabadíthassa a helyükről.

Megjegyzések

- ⇒ A lemezen feltüntetett négy kicsi nyilacska mutatja az alsó és felső rögzítő tüskék furatainak elhelyezkedését.
- ⇒ Helyezze vissza az elemeket fordított sorrendben, majd húzza meg a rögzítő anyákat.

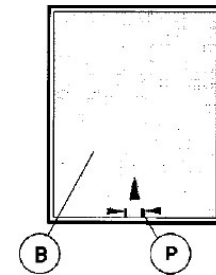


12. ábra
A légtelítő lemez kiszérése

10.3.5 A zsírszűrő tisztítása

Ha a főzőtér zsírszűrő ráccsal (B) is rendelkezik, akkor a szűrő tisztítását rendszeresen, legalább három főzési program lefutását követően el kell végezni. A szűrőrács, a tisztítási folyamat elvégzéséhez, kiemelhető a helyéről, ha az elasztikus tömítőgumit (P) eltávolítjuk a szűrő keretéről (13. ábra). A gumi könnyen levehető, ha első lépésként a tömítőgumi két végét egymás felé nyomjuk az ábrán látható módon.

A szűrő tisztításának elmulasztása rendkívüli mértékben csökkentheti a készülék hatékonyságát és számos sütési (főzési) probléma felmerülését eredményezheti.



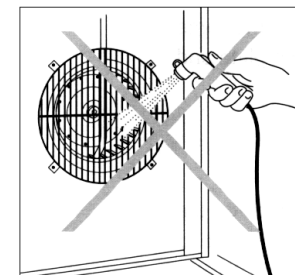
13. ábra
A zsírszűrő rács kiemelése

10.3.6 A ventilátor tisztítása

Rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a ventilátor tisztasága megfelelő-e. Amennyiben lerakódások keletkeznek a lapátok felületén és élein, úgy azokat meg kell tisztítani. A szennyezett ventilátor lapátok, a ráakódott súlytöbblet következtében, lecsökkentik a motor forgási sebességét és ezáltal a főzőtér túlmelegedéséhez valamint egyenetlen hőmérséklet eloszláshoz vezetnek. A végeredmény pedig: rosszul szabályozott működés.

Figyelem!

Tilos folyó vízzel mosni a készüléket – kívül belül egyaránt – mert az elektronikus részegységekbe jutó nedvesség a berendezés és a biztonsági rendszer rendellenes működését eredményezi (14. ábra).

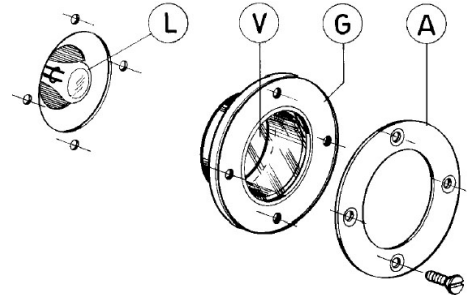


14. ábra
A ventilátor tisztítása

10.4 Időszakos karbantartási feladatok**10.4.1 A főzőtér világítás izzójának cseréje**

Ha a főzőtérben lévő lámpa kiég, cserélje ki az alábbiak szerint (15. ábra):

- Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Lazítsa meg és távolítsa el a rögzítő csavarokat és az „A” jelű szorító gyűrűt.
- Húzza ki az üveget (V) a gumitömítéssel együtt (G).
- Tekerje körül az izzót (L) egy tiszta papírdarabbal, hogy az ujjja ne szenvedjen égési sérüléseket, majd csavarja ki és cserélje újra, melynek paraméterei megegyeznek a réggel (feszültség: 12 V, teljesítmény: 20 W, hőállóság: 300 °C).
- Helyezze vissza az üveget, vigyázva, hogy az megfelelően helyezkedjen el a gumitömítésben, majd a rögzítő csavarokkal szerelje vissza a szorító gyűrűt.
- Még a szorítógyűrű visszaszerelése előtt, kenje be a tömítést élelmiszerekkel történő kölcsönhatásra alkalmas, hőálló szilikon zsírral.



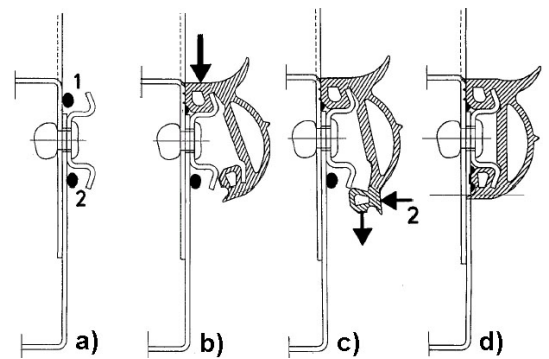
15. ábra
A főzőtér világításának cseréje

10.4.2 Az ajtó tömítés cseréje

A készülék ajtajának tömítése – normál használat esetén is – gyorsan elkophat és megrepedhet. Ajánlatos az első jelek (keményedés, repedés, stb.) észlelését követően azonnal kicseréltetni.

A cserét az alábbiak szerint végezze (16. ábra):

- Húzza ki az előregedett vagy sérült tömítést a fészkeből. Távolítsa el minden visszamaradt szilikon darabot a résekből.
- Vigyen fel csekély mennyiségű szilikon elegyet az 1-es és 2-es jelű pontokra a tömítés fészke alatt, a tartókeret mellett körbe (19.a ábra).
- Helyezze fel az új ajtó tömítést a helyére úgy, hogy először a tartókeret alatti belső profil fészkébe helyezi a gumi egyik oldalát (19.b ábra).
- Kampós szerszám segítségével húzza be a tartókeret alatti külső profil fészkébe a tömítés másik oldalát (19.c ábra).
- A megfelelően felhelyezett tömítés látható a 19.d ábrán.



16. ábra
Az ajtó tömítés felhelyezése

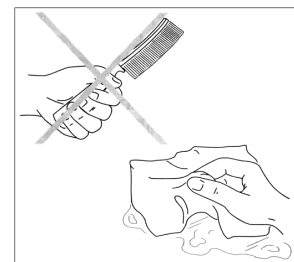
10.4.3 Az ürítőrendszer tisztítása

Rendszeres időközönként tisztítsa meg a lefolyó csőrendszer elemeit, hogy a víz mindig szabadon, akadálymentesen ürüljön.

10.5 Felületi sérülések és karcolások

A rozsdamentes felületeken keletkezett karcolások elsimításához (eldolgozásához) használjon egészen finom szemcséjű rozsdamentes fém szövetet vagy enyhén dörzsölő felületű műanyag szálal szivacsot. Mindig a fényezés szálirányába dörzsölje a felületeket. Bő vízzel öblítsen, majd alaposan törölje szárazra a felületeket.

Tilos fémszálal szövetet vagy szivacsot használni illetve ezeket az eszközöket a felületekre helyezni, mert azon túlmenően, hogy megsérthetik a felületeket, apró vasreszeléket hagyhatnak azokon, amelyek könnyen rozsdásodást okozhatnak (17. ábra).



17. ábra
Tilos kaparó eszközök használata

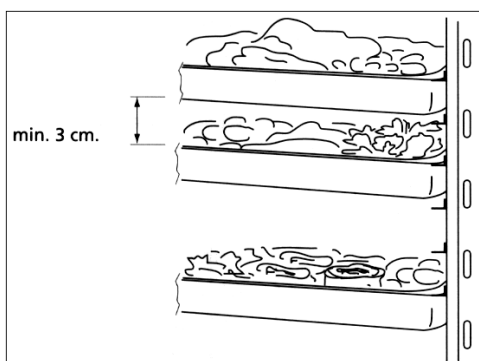
10.6 A rozsdamentes felületek megóvása

Amikor hosszabb ideig nem használja, jól tisztítsa meg a készüléket. A teljes száradást követően, kenje be vékony rétegben vazelin olajjal vagy a kereskedelemben kapható más – speciálisan erre a célra alkalmas – készítménnyel a rozsdamentes felületeket. Eltekintve attól, hogy ezek a készítmények egységes, fénylő megjelenést kölcsönöznek, óvják a rozsdamentes felületeket a szennyeződésektől és a nedvességtől, amely szintén rozsdásodást okozhat. Ezek a termékek rendszerint speciális olajok és tisztítószer keverékéből állnak és többnyire könnyen használható spray dobozokban vásárolhatók meg.

11. TANÁCSOK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

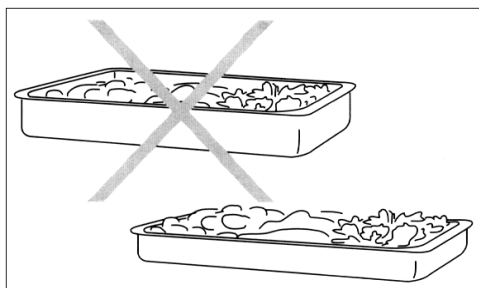
Az alábbiakban ismertetett sütési és főzési elveket – általános szabályként – mindig tartsa szem előtt.

Az egymás fölé helyezett edények vagy sütőtepsik között legalább 3 cm-es távolságnak kell lenni, hogy a meleg levegő megfelelő áramlását az étel fölött és alatt egyaránt biztosítani lehessen (18. ábra).



18. ábra
Távolság az edények között

Ne használjon magas oldalfalakkal rendelkező edényeket, mert ezek akadályozzák a levegő cirkulációját (19. ábra).



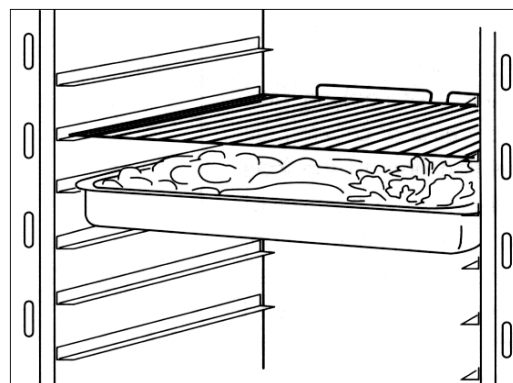
19. ábra
A használható edények

Amikor ugyanarra a rácspolcra vagy tálcára több tányért is behelyez, mindig legyen elegendő hely a tányérok között.

Húsok grillezéséhez használja a rácspolcot. Helyezze a sütni kívánt húst közvetlenül a rácspolcra (20. ábra).

Sütőtepsinek használja a gasztronorm méretű edényeket (GN2/3 és GN1/1), amelyek közvetlenül behelyezhetők a rácspolcok helyére.

Természetesen az eldobható alumínium fólia is használható. A becsomagolt húst is közvetlenül ráteheti a rácspolcra.



20. ábra
A rácspolc használata

Mindig melegítse elő a készüléket. A legjobb sütési eredmény akkor érhető el, ha az ételt a már meleg főzőtérbe helyezi.

12. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

- **A berendezésre – a vásárlás napjától számított – 1 évig teljes körű jótállás vonatkozik. A vásárlás napja a márkakereskedő által kiállított számla dátumával egyezik meg. A számlán ezért világosan fel kell tüntetni az eladó pontos nevét, címét és a kiállítás időpontját.**
- A márkakereskedő által kiállított számlát (vagy annak a hiteles másolatát) együtt kell tartani ezzel a kezelési kézikönyvvel. Mindkét dokumentumot meg kell mutatni a karbantartást vagy a javítást végző szerviz dolgozóinak, bármilyen beavatkozás is történjen a berendezést illetően.
- A teljes körű jótállás szerint a gyártó (ill. a márkakereskedő) térítésmentes javítást vállal a berendezés bármilyen részegységére, alkatrészére vagy eredetileg szállított tartozékára, azokban az esetekben, amikor bizonyíthatóan a gyártó saját gyártási hibája következtében kerül sor a javításra.
- **A jótállás teljesítésének helyszíne a készülék telepítési helye.**
- **A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a környezetben, személyekben, állatokban illetve tárgyakban bekövetkezett közvetlen és közvetett károkért vagy személyi sérülésekért olyan esetekben, amikor azok, a kezelési kézikönyvben megadott utasítások be nem tartásából, különösképpen pedig a nem megfelelően végzett telepítés, a gondatlan használat és a karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.**
- A jótállás nem vonatkozik továbbá a készülék fuvarozása, mozgatása, stb. során bekövetkezett károkra, és mindazon esetekre, amelyek nem a gyártó érdekkörében bekövetkezett hibákra vezethetők vissza.
- Olyan esetekben, amikor a berendezés javítása nem végezhető el a telepítés helyszínén, és a készüléket el kell szállítani a márkaszerviz vagy esetleg a márkakereskedő telephelyére, a fuvarozási kockázat viselésére a felhasználó kötelezett. Továbbá, bármilyen fuvarozási és átrakási költség merül fel ezekben az esetekben, úgy azokat szintén a felhasználó köteles megtéríteni.
- Bármilyen javítás merüljön is fel az 1 éves garanciális időszak alatt, a gyártó nem hosszabbítja meg a garanciális időt.